

*focaccia
aux graines de Chia*



super croustillant, super moelleux, super délicieux

Avec notre mélange de base pour pains méditerranéens, vous offrez à vos clients une gourmandise particulière.

Un produit, de nombreuses possibilités. Que ce soit du pain de campagne moelleux, des petits pains croustillants ou une baguette. Une manipulation simple et des pâtes très faciles à travailler garantissent des produits délicieux.

Un mélange subtil de farines de malt et d'épices douces, ainsi que de la poudre de tomates et de pommes de terre confère à ce pain une note spéciale.

Un pur délice !

Recette de base :

| | |
|----------------------|------------------|
| Deli Chia | 5,000 kg |
| Farine de blé T55/65 | 5,000 kg |
| Levure | 0,120 - 0,300 kg |
| Eau | 6,500 - 6,800 kg |
| Huile végétale | 0,100 kg |

Pétrissage :

4 min. vitesse lente
7-9 min. vitesse rapide

Température de la pâte :

23 - 26 °C

Avant cuisson, badigeonner d'huile végétale et marquer l'empreinte des doigts.
Après cuisson parsemer de fleur de sel ou/et d'herbes de Provence.

La méthode de fermentation longue apporte saveur et fraîcheur optimales.

